

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY**

**Term-End Examination**

**June, 2014**

**BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks. Question 1 is compulsory.*

---

1. Define the following terms. Attempt *any ten* 1x10=10
- (a) Antioxidants
  - (b) Lactic Acid
  - (c) Plunger
  - (d) Water Bath
  - (e) Shelf Life
  - (f) I D F
  - (g) Food Hygiene
  - (h) Lactometer
  - (i) Hedonic Rating
  - (j) ADSA Score Card for milk
  - (k) Sponginess
  - (l) Bulk Sweeteners
  - (m) AOAC
  - (n) W.T.O.

2. (a) Name any two natural antioxidant present in food. **2**
- (b) How the purity of citric acid is determined? **3**
- (c) Write down the five important tests of folding carton. **5**
3. (a) Name the primary senses of human being  
Write relationship of each with sensory attribute of a food product. **5**
- (b) List the most common Havour defects of milk and daing products and write one main cause of each. **5**
4. (a) Write steps in HACCP. **5**
- (b) How a factor of 6.38 is arrived to calculate the protein content in milk and milk products **3**
- (c) Explain the terms food safety and food borne disease. **2**
5. (a) What are food standards? **2**
- (b) What is the significance of developed acidity in milk? **3**
- (c) What is the principle of determination of protein in milk by formol titration method. **5**

6. Fill in the blanks :

- (a) The dye used for dye reduction tests include ..... and ..... 2
- (b) Resazurin is reduced to two compounds viz. .... and ..... 2
- (c) Two common genera representing coliforms are ..... and ..... 2
- (d) Solid and liquid media used for presumptive coliform test are ..... and ..... respectively
- (e) Direct microscopic count percent is determined by multiplying ..... with .....

7. Differentiate between the following:

- (a) Bureau of Indian Standards and P.F.A. Standards for food products 2
- (b) Food Hygiene and food safety 2
- (c) Scoring and Ranking of milk products. 2
- (d) Stabilizer and emulsifiers 2
- (e) Paper and paper board 2

8. Write short note on *any five* of the following: **2x5=10**
- (a) Sensory Receptors
  - (b) Desirable Attributes of Table Butter
  - (c) Food Quality
  - (d) Quality of water used in food industry
  - (e) AGMARK
  - (f) Platform tests
  - (g) Freeze Burn
  - (h) Clearks' solution

डी डी टी  
सत्रांत परीक्षा  
जून, 2014

बी.पी.वी.आई-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

**नोट :** किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।  
प्रश्न 1 करना अनिवार्य है।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए:

1x10=10

- (a) प्रति ऑक्सीकारक
- (b) लैक्टिक अम्ल
- (c) प्लंजर
- (d) जीवन जल कुण्ड
- (e) निधानी जीवन
- (f) आई डी एफ
- (g) खाद्य स्वच्छता
- (h) लैक्टोमीटर
- (i) हेडोनिक रेटिंग
- (j) दूध हेतु ए डी एस ए स्कोर कार्ड
- (k) स्पंजदार
- (l) थोक मधुरक

- (m) ए ओ ए सी
- (n) डब्ल्यू टी ओ
2. (क) खाद्य पदार्थ में प्राकृतिक रूप से विद्यमान किन्हीं दो प्राकृतिक ऑक्सीकारकों के नाम लिखिए। 2
- (ख) सिट्रिक अम्ल की शुद्धता का निर्धारण कैसे किया जाता है? 3
- (ग) फोल्डिंग कार्टन के पाँच महत्वपूर्ण परीक्षणों को लिखिए 5
3. (क) मनुष्यों के प्राथमिक संवेदकों के नाम, खाद्य उत्पाद के इंद्रिय गुणों से इनमें से प्रत्येक के संबंध सहित लिखिए। 5
- (ख) दूध एवं डेरी उत्पादों के सर्वाधिक सामान्य सुरुरि दोषों की सूची बनाइए और ऐसे प्रत्येक दोष की उत्पत्ति का एक मुख्य कारण लिखिए। 5
4. (क) हैरूप में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 5
- (ख) दूध एवं दुग्ध उत्पादों में प्रोटीन मात्रा परिकलित करने में 6.38 का गुणक कैसे आता है? 3
- (ग) खाद्य सुरक्षा एवं खाद्य जनित रोगों को स्पष्ट कीजिए। 2
5. (क) खाद्य मानक क्या हैं? 2
- (ख) दूध में विकसित अम्लता का महत्व क्या है? 3

- (ग) फार्मोल अनुमापन विधि से दूध में प्रोटीन के निर्धारण के सिद्धांत को स्पष्ट कीजिए। 5
6. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए:
- (क) डाइ न्यूनीकरण परीक्षणों में प्रयुक्त डाइ में ..... और ..... सम्मिलित हैं। 2
- (ख) रेसाज्यूरिन को दो घटकों अर्थात् ..... और ..... से घटाया जाता है। 2
- (ग) कॉलिफार्मों को दर्शाने वाले दो सामान्य जीनस, ..... और ..... हैं। 2
- (घ) संभावित कॉलिफार्म परीक्षण में प्रयुक्त ठोस एवं तरल मीडिया क्रमशः ..... और ..... है।
- (च) प्रत्यक्ष सूक्ष्मदर्शीय गणना प्रति मिली का निर्धारण ..... की ..... से गुणा करके किया जाता है।
7. अंतर स्पष्ट कीजिए:
- (क) भारतीय मानक ब्यूरो और पी.एफ.ए. खाद्य मानक 2
- (ख) खाद्य स्वच्छता एवं खाद्य सुरक्षा 2
- (ग) दुग्ध उत्पादों की स्कोरिंग एवं रैंकिंग 2
- (घ) स्थिरीकारक एवं पायसीकारक 2
- (ङ) पेपर एवं पेपर बोर्ड 2

8. किन्हीं पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए:

2x5=10

- (a) इंद्रिय ग्राही
- (b) टेबल बटर के वांछनीय गुण
- (c) खाद्य सुरक्षा
- (d) खाद्य उद्योग में प्रयुक्त जल की गुणवत्ता
- (e) एगमार्क
- (f) प्लेटफार्म परीक्षण
- (g) फ्रीज बर्न
- (h) क्लर्क (Clerks) साल्यूशन

— \*\* —